

Knackiges Klinik-Projekt



Als „zeitlich wirklich knackig“ charakterisiert Andreas Giel das KRH-Projekt, wofür die Giel Planungsgesellschaft im Oktober 2013, nach Einreichen einer über 200-seitigen Bewerbung, den Zuschlag als Generalplaner bekommen hat. Der Baustart erfolgte schon ein halbes Jahr später, im April 2014, mit dem Ziel, Anfang 2015 in Betrieb zu gehen. Besondere Herausforderung ist dabei neben der Planung und dem Bau auch die personelle Einsatzplanung. So wird parallel aus sieben Küchen eine Mannschaft geformt,

die zudem einen Systemwechsel von Cook & Hold auf Cook & Chill bewältigen muss. „Die Kapazität wird bei rund 3.650 BKTs und mehr liegen, also etwas mehr als 10.000 Essen pro Tag“, erläutert Andreas Giel. Warum hat sich das Klinikum für eine Zentralküche entschieden? „In vielen der sieben Küchen für die elf Standorte herrschte Investitionsstau. Eine Zentralisierung war die wirtschaftlichste Lösung, die zugleich die Qualität auf Dauer anhebt“, sagt Andreas Giel. Die Baukosten belaufen sich auf 13,5 Mio. € netto.

Der Prozessablauf des Betriebs folgt dabei einer „U-Form“, mit Startpunkt links oben, wo sich der Wareneingang befindet. Daran schließen diverse Lager über die Gebäudelänge hin an. In der U-Krümmung angesiedelt sind Produktion und Kalte Küche, an welche sich Rückkühlbereich und Speisenverteilung anschließen. Letztere ist umgeben von einem großen Bahnhof für die rund 450 Tabletttransportwagen. Diese durchlaufen auf der anderen Gebäudelängsseite die Bandportionierung auf dem Weg zur fünffachen Ladezone. Parallel dazu läuft in die umgekehrte Richtung, von der

Fünf Ladetore gewährleisten eine reibungslose Logistik (1). Blick auf die Produktion, die rechts von Kühlslagern und links von Rückkühlern flankiert wird (2).

Rampe hin nach innen, der unreine Weg der rückläufigen Tabletttransportwagen, über den Spülbereich zurück zum Wagenbahnhof. kir

AUF EINEN BLICK

Zentralküche Klinikum Region Hannover (KRH)

Bauherr: KRH Service Gesellschaft mbH

Generalplanung:

Giel Planungsgesellschaft

Bauzeit: 4/2014–12/2014

Kapazität: mind. 10.000 Essen/Tag

Produktionssystem: Cook & Chill

Flächenmaße: 210 m² Produktionsfläche, 180 m² Kühl-/57 m² TK-Lagerfläche, 1.150m² Logistik

Das Klinikum Region Hannover bündelt zum Jahr 2015 die Versorgung von zehn seiner elf Standorte in einer Küche – mit 10.000 täglichen Essen eines der aktuell größten Care-Projekte.